



Antipasti

<u>Degustazione di pesce</u> ricciola e yozu-capasanta-pesce spada affumicato in casa e verdure in agrodolce- gambero-alici marinate	<u>18,00 €</u>
<u>Insalata di salmerino di torrente della Val Passiria</u> burro di malga-cipolla rossa marinata-pan brioche	<u>14,00 €</u>
<u>Carne salada prodotta da noi</u> pesto di noci-fogli di senape-crocante di segale- mela verde	<u>12,00 €</u>
<u>Uovo poche fritto</u> asparagi-crema di trentigrana-tartufo estivo	<u>10,00 €</u>

Primi

<u>Sfere di patate allo zafferano delle alpi di Siusi</u> crema di datterini-code di scampi scottate,e la sua bisque	<u>15,00 €</u>
<u>Linguine "selezione mancini" alle vonogle veraci</u> crema di fave- bottarga di muggine	<u>13,00 €</u>
<u>Tortelli di grano arso al taleggio di montagna</u> cervo stufato- maggiorana	<u>14,00 €</u>
<u>Tagliolini di nostra produzione all'aglio orsino</u> crema al cacio e pepe	<u>12,00 €</u>

Secondi

<u>Cernia pescata nel mar Mediterraneo cotta in crosta di sale</u> asparagi verdi- fior di latte della val passiria	<u>22,00 €</u>
<u>Sandwich di rombo</u> gambero-olive taggiasche-peperone arrostito-pano alle erbe aromatiche	<u>19,00 €</u>
<u>Filetto di vitello della val Aurina</u> funghi shiitake alla brace- pure di patate- tartufo estivo	<u>22,00 €</u>
<u>Agnello della Val Pusteria in tre consistenze</u> stufato con polenta- costoletta alle erbe aromatiche-carre alla brace	<u>18,00 €</u>
<u>Fiorentina dry aged 6 mesi bue Valdaora</u>	<u>7,00 €</u>
<u>Costata dry aged 18 settimane</u>	<u>5,50 €</u>